Bricco Botti

Dogliani DOCG 2012

Pecchenino

Il Bricco Botti Dogliani Docg Pecchenino è uno dei Dolcetto migliori tra quelli attualmente sul mercato. La sua produzione, in ogni passaggio, conferisce a questo vino una forte identità facendone una delle migliori espressioni di questo vitigno piemontese.

Vino di carattere e personalità rispecchia che, come tutti i prodotti Dogliani, rispecchia pienamente la filosofia aziendale fatta di una lunga storia generazionale e di un vigneto che, proprio in questo pezzo delle Langhe, trova la sua massima espressione. La sua coltivazione sul territorio, infatti, risale al 1432 come testimoniato da un manoscritto sulla viticoltura dell'epoca.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Dogliani
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Vitigno	Dolcetto 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Morbido e piacevolmente tannico
Profumo	Fruttato, con note di prugna, ciliegia e mora e sentori di cuoio
Abbinamenti	Primi con ragu, secondi piatti di carni rosse alla brace o in umido
Temperatura di servizio	16°-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Wine Spectator 90 ;Robert Parker 90

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	420 m
Tipologia terreno	Medio impastato - calcareo
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5.500 ceppi per ettaro
Maturazione	Macerazione con bucce per 25 giorni
Affinamento	Per 24 mesi in botti di rovere da 25 hl